

特許協力条約

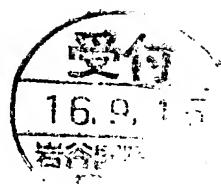
発信人 日本国特許庁（国際調査機関）

出願人代理人

岩谷 龍

あて名

〒 530-0003
 大阪府大阪市北区堂島 2 丁目 1 番 27 号
 桜橋千代田ビル 5 階



PCT
 国際調査機関の見解書
 (法施行規則第40条の2)
 [PCT 規則43の2.1]

発送日
 (日.月.年)

14.9.2004

出願人又は代理人
 の書類記号

S07F1415

今後の手続きについては、下記2を参照すること。

国際出願番号

PCT/JP2004/008349

国際出願日

(日.月.年) 15.06.2004

優先日

(日.月.年) 16.06.2003

国際特許分類 (IPC)

Int.Cl' A23F 3/14, 3/16

出願人 (氏名又は名称)

サントリー株式会社

1. この見解書は次の内容を含む。

- 第I欄 見解の基礎
- 第II欄 優先権
- 第III欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解の不作成
- 第IV欄 発明の単一性の欠如
- 第V欄 PCT 規則43の2.1(a)(i)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明
- 第VI欄 ある種の引用文献
- 第VII欄 国際出願の不備
- 第VIII欄 国際出願に対する意見

2. 今後の手続き

国際予備審査の請求がされた場合は、出願人がこの国際調査機関とは異なる国際予備審査機関を選択し、かつ、その国際予備審査機関がPCT 規則66.1の2(b)の規定に基づいて国際調査機関の見解書を国際予備審査機関の見解書とみなさない旨を国際事務局に通知していた場合を除いて、この見解書は国際予備審査機関の最初の見解書とみなされる。

この見解書が上記のように国際予備審査機関の見解書とみなされる場合、様式PCT/ISA/220を送付した日から3月又は優先日から2月のうちいずれか遅く満了する期限が経過するまでに、出願人は国際予備審査機関に、適当な場合は補正書とともに、答弁書を提出することができる。

さらなる選択肢は、様式PCT/ISA/220を参照すること。

3. さらなる詳細は、様式PCT/ISA/220の備考を参照すること。

見解書を作成した日

26.08.2004

名称及びあて先

日本国特許庁 (ISA/JP)
 郵便番号 100-8915
 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

特許庁審査官 (権限のある職員)
 内田 淳子

4C

8115

電話番号 03-3581-1101 内線 3402

第I欄 見解の基礎

1. この見解書は、下記に示す場合を除くほか、国際出願の言語を基礎として作成された。

この見解書は、_____語による翻訳文を基礎として作成した。
それは国際調査のために提出されたPCT規則12.3及び23.1(b)にいう翻訳文の言語である。

2. この国際出願で開示されかつ請求の範囲に係る発明に不可欠なヌクレオチド又はアミノ酸配列に関して、以下に基づき見解書を作成した。

a. タイプ 配列表

配列表に関連するテーブル

b. フォーマット 書面

コンピュータ読み取り可能な形式

c. 提出時期 出願時の国際出願に含まれる

この国際出願と共にコンピュータ読み取り可能な形式により提出された

出願後に、調査のために、この国際調査機関に提出された

3. さらに、配列表又は配列表に関連するテーブルを提出した場合に、出願後に提出した配列若しくは追加して提出した配列が出願時に提出した配列と同一である旨、又は、出願時の開示を超える事項を含まない旨の陳述書の提出があった。

4. 换算意見：

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についてのPCT規則43の2.1(a)(i)に定める見解、それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性 (N)	請求の範囲 請求の範囲	1 - 1 3	有 無
進歩性 (I S)	請求の範囲 請求の範囲	1 - 1 3	有 無
産業上の利用可能性 (I A)	請求の範囲 請求の範囲	1 - 1 3	有 無

2. 文献及び説明

文献1 : JP 2002-125593 A (株式会社伊藤園) 2002.05.08
 文献2 : JP 11-276074 A (フロイント産業株式会社) 1999.10.12
 文献3 : JP 5-68479 A (川本秀勝) 1993.03.23
 文献4 : JP 9-121770 A (フロイント産業株式会社) 1997.05.13
 文献5 : JP 5-344843 A (磯谷恵一) 1993.12.27
 文献6 : JP 2001-45971 A (株式会社海研) 2001.02.20

本願請求の範囲1 - 1 3に記載の発明は、上記文献1 - 6により進歩性を有しない。

(請求の範囲1 - 5, 7 - 1 2について)

上記文献1には、茶原料を粉碎する工程と、前記工程により得られる粉碎茶を分級する工程を含む微粉碎分級茶の製造方法、該製造方法により得られた微粉碎分級茶及び該微粉碎分級茶を含有する食品に関する発明が記載されており、上記の分級操作により、所望の粒度分布を有する、均質で微細な粒径の粉碎茶を得ることができ、平均粒径範囲が0.1 ~ 8 μmの粉碎茶を得ることが記載されている。また、分級しない粉碎茶を飲料に添加した場合、粒度の大きな粒子が沈殿して、飲用時に混合する必要があったり、見栄えが悪い等の弊害があったこと、及び、食品加工において粉碎茶を細かくする需要があり、ますます細かな粉碎茶が求められていることが記載されている。

上記文献2には、微粉末茶の懸濁分散液中の、微粉末茶の大粒子成分を遠心分離して除去するステップを含む微粉茶飲料の製造方法及び該製造方法により製造された微粉茶飲料が記載されており、大粒子成分を除去した後の残留成分の平均粒径が1 μm以下であることが記載されている。また、適当な条件下で遠心分離処理を行って、微粉末茶の特定の平均粒径以上の大粒子成分を除去し、残留成分の平均粒径を低下させることにより、飲料液中に不均一な濁りやおりものが生じないことが記載されている。また、微粉末茶の製造方法として、通常の煎茶を予備粉碎した後、ナノマイザーにより湿式粉碎して微粉末茶を得ることが記載されている。

上記文献1, 2には、粒度の大きな粒子の除去の際に、「粒子径1 μm以上の粒子の大部分を除去」することは記載されていないが、本願発明も、上記文献1, 2に記載の発明も、粒度が小さくかつ粒度域の限定されたものを得るという点で、軌

補充欄

いづれかの欄の大きさが足りない場合

第 V 欄の続き

を一にするものであり、除去する粒子の径をどの程度のものとするかは、適宜決定し得るものと認められる。また、本願における微粉碎処理の程度についても、上記文献3～6に記載されているように、達成可能なものであると認められるので、「粒子径1 μm以上の粒子の大部分を除去」するということが、出願時の技術常識からみて、採用が困難であったものとも認められない。

(請求の範囲6について)

高圧ホモジナイザーを用いて微粉碎処理を行うことは、例えば、上記文献4に記載されているように公知の手段であるので、これを採用する点にも困難性は認められない。

(請求の範囲13について)

上記文献1～6のいづれにも、茶飲料の濁度の具体的数値については記載されていないが、上記文献1に記載の発明では、透明もしくは半透明の容器に充填された場合にも見栄えが悪くない商品を得ることを課題としており、上記文献2に記載の発明においても、飲料液中に不均一な濁りやおりものが生じないものを得ることを目的としており、濁度を所望の範囲とすることは、適宜なし得るものと認められる。